30e Année. — Tome LIX. N° 1536 Paris, 6 Décembre 1923

REVUE DE VITICULTURE

NOTES SUR LA CREATION ET SUR LA CULTURE D'UNE ORANGERIE EN ALGERIE

La *Revue de Viticulture* avait bien voulu publier dans le courant de 1918 un petit travail qui n'avait d'autre prétention que d'apporter, comme l'indiquait son titre, ma contribution à l'étude de la vigne dans les plaines riches du littoral algérien.

Elle voudra bien accueillir ces quelques pages, résumant les observations que j'ai pu faire pendant de longues années sur la culture des orangers, sur les modifications et les améliorations qu'on peut apporter dans la création d'un verger. Cette opération, longue et coûteuse, avec les anciennes méthodes employées dans le bassin méditerranéen, peut être transformée en une œuvre nécessitant des dépenses bien moins élevées avec la perspective d'une rémunération fructueuse et d'autant plus intéressante qu'elle ne se fait pas trop attendre et qu'elle permet d'amortir beaucoup plus rapidement les frais de création.

C'est un peu l'histoire de toute ma vie de colon que je vais brièvement raconter, depuis le jour où la guerre m'amenait, à la fin de 1870, comme soldat, sur la terre africaine, jusqu'à l'heure où la retraite m'a été définitivement imposée.

Dans la culture des orangers, j'ai fait de nombreuses écoles, un long apprentissage, j'ai commis des erreurs coûteuses, j'ai dû, pendant longtemps, continuer les anciennes méthodes, me contentant de faire mes pépinières, pour éviter de trop grosses dépenses, avant d'adopter la pratique, que j'expliquerai dans ses moindres détails, et que j'ai exclusivement adoptée pour mes dernières plantations occupant quarante hectares.

En énumérant et en expliquant mes erreurs, en indiquant les procédés très simples et d'une exécution facile qui m'ont permis d'obtenir rapidement des arbres dont la végétation, la croissance et la fructification rapide dépassait mes espérances, mais qui demandent pendant un temps assez long une surveillance attentive et éclairée, je ne me fais pas trop d'illusions sur ce que pourront produire mes conseils. Mon seul but est d'engager les colons qui possèdent de belles terres profondes et perméables, assez répandues dans nos

riches vallées ou dans les plaines littoraliennes, à entreprendre la culture des agrumes. Il faut toutefois que leurs terres soient assez richement dotées en été, d'eau de ruissellement, ou de nappes abondantes dans le sous-sol à une profondeur ne dépassant pas 25 ou 30 mètres et à condition encore que le thermomètre ne descende que rarement et pendant un temps très court à moins de deux degrés au-dessous de zéro.

En débarquant à Alger, vers la fin de 1870, et après avoir passé quelques mois dans le Tell en essayant de me rendre compte de ce qu'on pouvait tirer de la terre, les céréales et l'élevage ne m'avaient pas enthousiasmé. Cet ancien grenier de Rome ne m'apparaissait pas clairement; l'élevage se heurtait à de grosses difficultés, l'industrie pastorale semblant réservée à la race indigène qui avait devant elle de vastes étendues et pour laquelle le temps n'avait pas de valeur; le blé se vendait de 18 à 20 francs les 100 kilos et la viande sur pied 60 francs. La terre était évidemment mal cultivée, les pâturages d'été ne pouvaient pas exister et les colons étaient loin de s'enrichir.

Cependant, deux cultures, qui alors ne couvraient que de faibles surfaces, m'avaient séduit: la vigne et l'orangerie. Pour la vigne, rien de surprenant, j'arrivais du pays du bon vin, j'avais dans mes ancêtres des vignerons, il était donc écrit dans l'ordre des choses humaines que la vigne dût me passionner. Je savais que bien cultivée, elle donnait des produits rémunérateurs, même avec les gelées détruisant souvent une partie de la récolte; j'avais constaté que sur bien des points du littoral algérien la gelée n'apparaissait pas comme un danger sérieux. Depuis un certain temps, on était maître de l'oïdium; le mildiou n'avait pas encore fait son apparition et les dangers de la vinification ne pouvaient effrayer que les œnologues, puisqu'ils étaient inconnus des vignerons du centre de la France.

Pour l'oranger, mon enthousiasme provenait de mon culte déjà ancien pour les arbres; les quelques groupements de vieux orangers qu'on pouvait voir autour de Blidah et de l'Arba où j'avais élu domicile, mais surtout les créations de date récente autour de Boufarik, étaient de nature à m'encourager dans la voie des plantations de ce bel arbre, et avec lui je croyais entrevoir d'importants bénéfices.

La perspective d'une vie large, libre et saine, loin des luttes stériles, engendrées trop souvent par l'attrait du pouvoir, avait raison des dernières hésitations qui pouvaient encore me retenir dans cette douce France et m'amenait à me fixer définitivement non loin d'Alger, sur un des points les plus fertiles de la plaine de la Mitidja.

Après cette digression, déjà trop longue, il me paraît utile d'expliquer comment j'ai été amené, mais seulement à partir de l'année 1900, à créer un verger de quatre-vingt-dix hectares; d'abord lentement au fur et à mesure de mes ressources (mesure sage en agriculture) et avec des dépenses relativement importantes; puis enfin, vers 1909, après avoir mis sur pied la formule qui à mes yeux devait être définitive, à planter les quarante hectares complétant le verger, avec un minimum de dépenses rapidement amorties par les produits d'une culture intercalaire.

Je donnerai les détails les plus complets sur la méthode que j'ai employée dans mes dernières plantations, et qui m'a procuré rapidement de beaux arbres, n'ayant pas subi l'étiolement consécutif à un séjour plus ou moins prolongé dans une pépinière, s'implantant vigoureusement dans le sol et dont le prix n'arrivait pas avant la guerre à dépasser un franc, une fois greffés et mis en place.

Il serait, je crois, facile d'établir, que même depuis 1920 ce prix ne saurait être très sensiblement majoré, et toute proportion gardée, cette majoration ne saurait être comparée à celle qu'a subie le coût des arbres sortant d'une pépinière.

Mon exemple sera-t-il suivi? Plantera-t-on des vergers avec une méthode qui m'a pleinement réussi? Je le souhaite, sans en être bien certain, car, pour la mettre en pratique, il faut résolument que le colon soit l'ennemi du moindre effort, si agréable à suivre et si souvent pratiqué par un grand nombre d'entre eux.

De même que pour réussir un vignoble, pour être en droit d'exiger de ce vignoble un gros rendement, il faut faire ses boutures, choisir ses greffons, faire ses pépinières; de même, pour employer ma méthode, dans la création d'un verger, il faut choisir ses graines de bigaradiers autant que possible sur des arbres isolés, il faut les faire semer, arroser, fumer, planter et greffer et ne se départir jamais d'une surveillance incessante si l'on veut pleinement réussir. Il faut, en outre, suivre ses arbres, donner des indications précises pendant les premières années pour la bonne formation de leur charpente. Il faudra enfin, sur les deux cultures intercalaires que j'ai essayées, choisir la vigne, qui, au moment de l'arrachage, laisse moins de regrets. Cette plante installée comme je l'indiquerai ne nuit pas sensiblement à la croissance et à la fructification de l'oranger, pendant une période qu'il n'est pas exagéré d'évaluer à sept années.

Je crois utile d'entrer dans quelques détails sur mes premières tentatives, mes erreurs et mes déboires.

C'est de l'année 1878 que datent mes premières plantations d'orangers; j'étais depuis 1871 propriétaire de l'ancien domaine impérial, où il existait deux vieilles orangeries plantées par les indigènes et arrosées par les eaux de l'oued Djemma; malgré les soins donnés depuis quelques années par les propriétaires français qui s'y étaient succédé, il manquait un certain nombre d'arbres, mais il en restait beaucoup ayant suffisamment de vigueur et donnant des récoltes appréciables. D'autre part, dans mes pérégrinations, j'avais trouvé sur les berges et presque dans le lit de certains cours d'eau, à la sortie des montagnes, et même assez loin dans l'intérieur, d'anciennes plantations, qui ne recevaient plus de soins, où les indigènes cultivaient des légumes et qui cependant, sur les rares arbres ayant résisté, donnaient encore de très bons fruits, à peau très fine, mais d'un volume trop réduit.

De ce que j'avais trouvé chez moi et de ce que j'avais vu, il m'était difficile de déduire quelques indications pour les plantations que je voulais entreprendre.

Peu préparé à la culture de l'oranger, ne connaissant aucun ouvrage traitant cette question, insuffisamment renseigné sur les quelques plantations entreprises depuis peu de temps autour de Boufarik, je me livrai à une enquête fort incomplète et je recueillis des renseignements contradictoires. D'une part, on m'engageait à planter des arbres francs de pieds, c'est-à-dire provenant de pépins pris dans de bons et beaux fruits, et on m'affirmait que ces arbres seraient plus vigoureux que ceux obtenus avec le bigaradier (orange amère) greffé; on ajoutait que les premiers étaient un peu plus longs à se mettre à fruits, mais qu'après quelques années la fructification était plus régulière et plus abondante; on disait bien qu'avec les francs de pieds, on avait à craindre la gommose, mais on ajoutait qu'il ne fallait pas exagérer ce danger qui n'était nullement à craindre, dans les terrains profonds et perméables, où, par conséquent, l'eau ne séjournait jamais. D'autre part, on m'affirmait avec raison, comme je l'ai malheureusement constaté plus tard, qu'il fallait planter des sujets greffés sur bigaradiers, un peu moins vigoureux il est vrai, se mettant à fruit très vite, mais à peu près réfractaire à la gommose.

Comment planter les arbres, que vous vendaient les quelques rares pépiniéristes à des prix assez élevés? Fallait-il défoncer profondément tout le terrain où l'on devait installer la plantation, ou bien se contenter de faire des trous plus ou moins profonds à la place que devaient occuper les arbres; les racines principales du jeune sujet devaient-elles se trouver après la plantation assez rapprochées de la surface du sol, ou enterrées à une certaine profondeur?

Autant d'inconnues, que je n'arrivais pas à dégager de mes conversations avec les quelques propriétaires de vergers.

Mes premières plantations faites au printemps de 1878, sur 6 hectares furent mes premières et mes plus dures erreurs. Décidé à attendre un peu plus longtemps la période d'abondantes récoltes, car j'étais jeune alors, et je méconnaissais certains principes qui, plus tard, sont devenus pour moi des idées directrices, j'avais acheté des sujets francs de pieds, j'avais fait sans défoncement préalable des trous d'un mètre cube, ayant un mètre de profondeur et un mètre de côté, et j'avais procédé à la plantation sans attendre le tassement de la terre. A la première grande pluie, ou plus exactement peut-être, à la première irrigation faite pour bien asseoir les arbres, tous descendaient par suite du tassement et le collet avec les racines se trouvaient à 20 ou 25 centimètres en contre-bas du sol.

Il me fallait plusieurs années pour reconnaître le danger que présentait les plantations faites dans de semblables conditions. Pendant 4 ou 5 ans, les arbres poussaient très vigoureusement, mais me causaient une première désillusion, au lieu de prendre cette forme arrondie qu'on peut admirer, ils prenaient une forme pyramidale; un faisceau de branches très denses, poussait verticalement armées de formidables épines, qui en rendait l'ablation difficile, et à laquelle la structure de l'arbre ne semblait pas se prêter. Ce n'était là qu'une déception et la taille pouvait y apporter un remède.

mais je ne soupçonnais pas encore la déchéance dont le verger tout entier était menacé.

Au septième printemps, les orangers commençaient à dépérir, par places; l'année suivante le mal s'étendait et progressait, la végétation s'arrêtait et l'année suivante la mort avait fait son œuvre.

J'avais vite reconnu les atteintes de la gommose, l'écorce à partir du niveau du sol et jusqu'aux racines avait disparu, l'aubier était mou et se désagrégeait, les racines étaient noires et n'avaient plus aucune vitalité, et si, sur quelques sujets, on trouvait des traces de végétation, c'est parce qu'il s'était développé un faisceau de petites racines au-dessus de la partie de l'écorce détruite à l'insertion de la tige dans le sol.

Nous étions en 1888, là devaient momentanément s'arrêter mes essais de culture; la fièvre m'avait très éprouvé et, après avoir vendu ma propriété, je reprenais le chemin de la Touraine, où j'étais décidé à m'installer.

(*A suivre.*) J. Bertrand.

NOS GRANDS VINS PROTEGES PAR LES APPELLATIONS D'ORIGINE

A propos d'un livre récent

M. Roger Hodez, prenant pour produit type le vin de Champagne, nous a donné récemment un véritable traité de la défense des grands vins par les appellations d'origine (1).

L'exacte solution des questions relatives à l'emploi de ces appellations a, en effet, pour résultat de sauvegarder l'existence d'un monopole des plus légitimes, au profit des producteurs de certaines régions. Si légitime est ce monopole que son maintien est conforme à l'intérêt des consommateurs eux-mêmes et au principe de la loyauté commerciale. C'est ce que nous rappelle, dans la préface de l'ouvrage, M. R. Demogue, professeur à la Faculté de droit de Paris. « Dans nos civilisations, qui tiennent à être raffinées, le premier souci ne doit-il pas être celui de l'ordre, par suite, celui de faire discerner les produits qui, par leur fini, leur perfection, dus à des causes complexes, se séparent des produits courants, sans parler des mauvais? »

Réussir à sauvegarder, à l'extérieur, le monopole que nous assurent des appellations d'origine respectées, est aujourd'hui, pour nous, la grande affaire, car l'avenir de notre exportation vinicole en dépend. Aussi, la défense des appellations d'origine à l'étranger fait-elle, à juste raison, l'objet d'impor-

(1) Roger Hodez, secrétaire du Syndicat du commerce des vins de Champagne, *La protection des vins de Champagne par l'appellation d'origine*. Paris, Les Presses universitaires, 1923.

tants développements dans le livre de M. Hodez. Suivons un instant notre auteur sur ce terrain. Nous ne risquons pas d'y perdre notre temps.

L'examen de la convention de Paris du 20 mars 1883 et de l'arrangement de Madrid du 14 avril 1891 explique assez les difficultés que la France a rencontrées et rencontre encore, sous le régime de ces conventions, pour faire respecter ses appellations d'origine.

La convention de 1883 ne protège, en réalité, que le nom commercial, puisque les fausses indications de provenance n'y sont prohibées que si elles sont accompagnées d'un nom commercial fictif ou emprunté dans une intention frauduleuse (art. 10).

Quant à l'arrangement de 1891, il vise dans son article premier et dans son titre lui-même la prohibition des « fausses indications de provenance ». Certains pays en ont conclu, par une interprétation étroite de ces textes, que les appellations d'origine peuvent être employées pour désigner d'autres produits que ceux des régions qu'elles évoquent, à condition d'être accompagnées de l'indication du lieu réel de production : « Bordeaux d'Australie », « Champagne Suisse », par exemple. Les dénominations commerciales ainsi formées, soutient-on dans ces pays, loin de comporter de *fausses indications de provenance*, instruisent clairement l'acheteur du lieu où le produit a été obtenu ; elles ne sont donc pas interdites par l'Arrangement de Madrid. Telle est la thèse défendue, notamment, par le gouvernement anglais et par le gouvernement espagnol et à laquelle ce dernier s'est montré, récemment encore, vigoureusement attaché.

L'argumentation est spécieuse, mais elle ne résiste pas à une critique un peu serrée.

Si l'article premier de l'Arrangement de Madrid vise les « fausses indications de provenance », son article 4 stipule qu'on ne pourra jamais attribuer un sens générique aux *appellations régionales de provenance des produits vinicoles*. Cette disposition a été adoptée à la suite d'une proposition tendant à reconnaître le caractère non générique aux appellations régionales de tous les produits agricoles. Par suite de la difficulté de se mettre d'accord sur une formule aussi large, on s'est borné à proclamer que les appellations régionales de provenance des produits vinicoles ne pourraient pas être prises dans un sens générique, c'est-à-dire qu'elles ne pourraient pas être utilisées pour désigner le genre, les qualités d'un produit, indépendamment de son origine. Or, c'est précisément ce que l'on fait lorsqu'on emploie une appellation régionale accompagnée de l'indication d'un lieu de production situé hors de la région dont les produits ont un droit exclusif à cette appellation. On invoque, en ce faisant, une prétendue similitude entre le produit authentique et le produit imité ; on cherche en réalité à bénéficier indûment de la réputation d'autrui.

On doit admettre, croyons-nous (les circonstances dans lesquelles cette convention a été conclue en font foi), que l'Arrangement de Madrid a pour but de protéger *une forme de propriété industrielle que la convention de Paris laissait en dehors de son champ d'application*. Mais la conception des appel-

lations d'origine assimilées aux marques commerciales était, en 1891, mal dégagée, la terminologie n'était pas encore fixée. Telle est la raison pour laquelle, après avoir repris, dans l'article premier, l'expression employée dans la convention d'Union pour la protection de la propriété industrielle, « fausses indications de provenance », les auteurs de l'Arrangement de Madrid ont employé, dans l'article 4, l'expression, un peu différente, « appellations régionales de provenance ».

Les appellations régionales de provenance (ou appellations d'origine) reconnues comme telles dans le pays qu'elles désignent, c'est-à-dire applicables exclusivement aux produits d'une région déterminée de ce pays, doivent donc être, selon nous, mises sur le même plan que les noms et les marques de commerce. Que diraient les commerçants qui défendent l'interprétation étroite de l'Arrangement de Madrid à laquelle nous avons fait allusion, le jour où ils verraient un concurrent s'emparer de leur nom ou de leur marque, en y ajoutant ce correctif, par exemple : « Quinquina X, *préparé par Y* »?

Empêcher les tromperies sur l'origine des marchandises, par l'emploi de fausses indications, sous quelque forme que ce soit, défendre, en outre, contre tout emploi abusif, les appellations d'origine régulièrement définies, qui sont la propriété des producteurs d'une région déterminée, c'est à ce double résultat que visait, sous une terminologie un peu indigente, l'Arrangement de Madrid. La France poursuit opiniâtrement le même but, de conférences en congrès, depuis près de cinquante ans. Elle a marqué un certain nombre de points au cours des dernières années. On peut entrevoir le triomphe définitif des principes de loyauté commerciale sur lesquels elle s'appuie.

En attendant que ce triomphe soit un fait accompli, il ne nous faut négliger aucun moyen de défense et, notamment, il nous faut faire appel, toutes les fois que cela est possible, aux réglementations intérieures des pays avec lesquels nous sommes en relations d'affaires.

A ce point de vue, on doit reconnaître que nos producteurs et nos exportateurs n'ont pas toujours mis suffisamment en pratique la maxime « aide-toi, le ciel t'aidera ». M. Hodez leur facilite la tâche en leur fournissant des vues pratiques sur les législations étrangères dont ils pourraient, sans aucun doute, invoquer le bénéfice plus souvent qu'ils ne le font.

JEAN-CH. LEROY.

ACTION DES SELS DE CUIVRE SUR LA VEGETATION

Dans sa séance du 13 juin, l'Académie d'Agriculture a été le siège d'une discussion fort intéressante sur les propriétés fongicides des bouillies cupriques, à laquelle ont pris part MM. Capus, Viala, Delamarre de Monchaux et Pros-

per Gervais. Ayant moi-même eu l'occasion d'étudier l'action physiologique des sels de cuivre sur les plantes supérieures, je crois devoir rappeler à ce propos quelques observations, dont certaines me sont personnelles et paraissent n'être pas suffisamment connues des personnes intéressées.

D'abord je ferai remarquer que l'action du cuivre est absolument différente suivant qu'elle s'exerce sur les cryptogames ou sur les plantes supérieures. Les premiers y sont, tantôt extraordinairement sensibles, comme les spirogyres, tantôt presque indifférents, comme le *Penicillium glaucum*, qui peut vivre encore dans des solutions de sulfate de cuivre à 20 et 25 p. 100. Si l'on ajoute à cela que ces organismes sont éminemment capables d'adaptation au milieu, on comprendra aisément qu'il est à peu près impossible de rien affirmer *a priori* en ce qui concerne l'influence du cuivre sur les végétaux inférieurs, en conséquence de rien décider pour ou contre les idées de M. G. Villedieu. Cependant, étant donné que tous les sels de cuivre agissent de la même manière, en particulier que les anticryptogamiques au verdet sont aussi efficaces que ceux qui ont pour base le sulfate de cuivre, il est bien permis de croire que cette efficacité est uniquement due au métal qu'ils renferment et non à l'acide sulfurique; d'ailleurs, si l'acide sulfurique était l'agent actif de la bouillie ordinaire, on devrait retrouver les mêmes propriétés chez les sulfates facilement hydrolysables, comme le sulfate ferrique ou le sulfate d'alumine, et l'expérience montre qu'il n'en est pas ainsi. Celle de M. Villedieu nécessite donc une interprétation autre que celle qu'il a cru pouvoir lui donner; c'est à lui de la rechercher et de nous la faire connaître.

Pour ce qui est des plantes supérieures, tous les physiologistes s'accordent à dire que le cuivre est éminemment toxique dès que sa dose dépasse une certaine limite; cette limite est toujours très basse, mais elle n'est jamais nulle. On a cru pouvoir dire, au cours de la discussion, que l'analyse chimique est incapable de déceler des traces de cuivre telles que celles qui existent dans les plantes; c'est, au contraire, extrêmement facile, et j'ai donné une méthode qui permet, non seulement de reconnaître la présence de ce métal, mais encore de le doser avec une approximation très suffisante, dans 3 grammes seulement de matière végétale sèche ou 5 grammes de terre. En collaboration avec M. Demoussy, j'ai publié sur ce sujet un grand nombre de déterminations, portant sur une trentaine d'espèces différentes et 140 échantillons de sols arables ou cultivés en vigne. Partout il y a du cuivre; la terre en renferme depuis 2 jusqu'à 250 milligrammes au kilogramme, ce qui, dans ce dernier cas, correspond à plus d'une tonne de sulfate cristallisé par hectare; et la vigne n'en souffre pas, non plus que les plantes qui lui succèdent si on vient à la défricher, parce que le métal nocif, rendu insoluble par les autres éléments de la terre, s'y trouve immobilisé: l'eau de lavage d'un sol riche en cuivre n'en renferme guère que 3 à 4 centièmes de milligramme par litre, ce qui est insuffisant pour produire aucun effet toxique. Quant aux plantes, elles en contiennent depuis 3 jusqu'à 20 et

même 40 milligrammes par kilogramme de matière sèche, ce qui est loin d'être négligeable.

Enfin je ferai une dernière observation au sujet de l'action fortifiante que M. Capus, à la suite de quelques autres auteurs, attribue aux sels de cuivre; pour ma part, je la crois réelle et j'irai même plus loin. Au cours du travail dont je viens de parler j'ai reconnu que le cuivre suit partout les éléments nutritifs qui émigrent dans les plantes; chez les espèces à feuilles persistantes, ce métal quitte les organes vieillis, au printemps, pour se rendre dans les jeunes; au moment de la maturation il se dirige vers les fruits, qui en renferment plus dans leurs graines que dans leurs enveloppes; chez les graines mêmes il est plus abondant dans l'embryon que dans l'albumen ou les cotylédons; bref, il se trouve là surtout où l'activité vitale est ou doit devenir plus grande. C'est ce qui m'a fait dire, d'ailleurs avec un large point d'interrogation, que le cuivre est peut-être nécessaire à l'organisation du protoplasma, comme il est nécessaire aux céphalopodes pour constituer leur sang, comme le zinc est nécessaire aux serpents pour élaborer leur venin.

Nous possédons déjà quelques données favorables à cette manière de voir: j'ai moi-même reconnu que le cuivre est un très bon antitoxique des sels de fer, ce qui m'a conduit à conseiller son emploi sur les sols pyriteux; d'autres expériences, faites en pleine terre par différents observateurs, ont montré également un effet avantageux résultant de l'épandage d'une petite quantité de sulfate de cuivre. Cet effet est-il général, répond-il à un besoin physiologique ou est-il simplement la conséquence d'une stérilisation partielle du sol? C'est la question qui se pose et qui me paraît être aussi importante au point de vue pratique qu'au point de vue théorique. Pour y répondre, il suffirait d'essayer, en ayant soin de choisir des terres naturellement très pauvres en cuivre, comme celles de l'Aveyron, de la Vendée et certaines de la Seine-Inférieure ou de l'Yonne, qui n'en renferment que 3 ou 5 milligrammes par kilogramme. L'expérience est facile à faire et ne donne lieu à aucun risque, puisque A. Girard a autrefois reconnu que l'on peut répandre jusqu'à 1.200 kilogrammes de sulfate de cuivre par hectare sur la terre sans nuire à ses qualités. Et c'est pourquoi nous avons pu dire, en terminant l'un de nos mémoires, que l'accumulation du cuivre, signalée par nous pour la première fois comme conséquence des traitements anticryptogamiques, ne peut, au moins jusqu'à présent, donner lieu à aucune inquiétude sur l'avenir de nos terres à vigne.

L. Maquenne.

LE REGIME DES BOUILLEURS DE CRU

III. — La déclaration et l'imposition des stocks

Le récoltant qui distille à l'atelier public n'a pas à déclarer les alcools qu'il a chez lui provenant des distillations antérieures, quelle que soit l'importance de ses opérations.

Il en est de même pour le récoltant qui fait distiller à la brûlerie coopérative ou syndicale.

Enfin, le récoltant qui distille à domicile, dans des locaux séparés par la voie publique de ceux où se trouvent les stocks, est dispensé de la déclaration de ces stocks, lorsqu'il ne produit pas plus de 50 litres d'alcool pur par campagne (c'est-à-dire du 1er août au 31 juillet de l'année suivante).

Il y a à envisager le cas où cette distillation à domicile se fait en utilisant l'installation et le matériel d'un voisin. Suivant l'importance des opérations, c'est-à-dire selon que la production dépasse ou non 50 litres par campagne, le bouilleur distillant chez un voisin a, ou non, à déclarer les stocks en sa possession. Si le récoltant, chez lequel est effectuée la distillation, ne procède pas lui-même à des opérations de fabrication, et si le local où sont installés les appareils communique intérieurement avec des caves, celliers, magasins où se trouve de l'alcool, le propriétaire doit en faire la déclaration pour ordre et le représenter à toute réquisition du service, tant que la brûlerie est en activité; il peut se dispenser de cette formalité, en demandant le scellement des communications intérieures existant entre la distillerie et le local où l'eau-de-vie est emmagasinée.

Le récoltant, qui distille à son propre domicile, et qui ne produit pas plus de 50 litres par campagne, mais dont la brûlerie est en communication intérieure avec le local où sont emmagasinés les stocks, doit déclarer ceux-ci, sans qu'ils soient d'ailleurs imposés.

Enfin, le récoltant qui, distillant à domicile, produit plus de 50 litres d'alcool pur par campagne, est tenu de déclarer les stocks d'alcool en sa possession. Et les droits sont exigibles sur ces stocks, à moins toutefois que le propriétaire ne justife du paiement antérieur de droits sur les quantités d'alcool dont il s'agit. Au cours de la discussion de la loi devant la Chambre, M. Cautru, député, a, en effet, demandé et obtenu que, sur le vu des quittances de régie, le bouilleur fût dispensé de payer de nouveaux droits (séance du 15 février 1923). M. Borduge, commissaire du Gouvernement, directeur général des Contributions indirectes, a ajouté « qu'il est entendu que, lorsque le bouilleur aura égaré ses quittances, l'Administration recherchera les souches correspondantes. Si les droits ont été effectivement acquittés, on ne les réclamera pas une seconde fois ».

La circulaire n° 62 de la Direction générale des Contributions indirectes a

sanctionné ces promesses dans les termes suivants : « Si les quittances ne peuvent être représentées et si le récoltant fournit des indications sur l'époque à laquelle les droits ont été acquittés, le service doit rechercher sur les documents en sa possession, si l'impôt a été effectivement perçu, afin que celui-ci soit encaissé une deuxième fois. Il y a présomption d'acquittement des droits, lorsque les spiritueux détenus par le bouilleur diffèrent par leur nature de ceux qui sont fabriqués dans la région. »

Nous avons vu que le bouilleur, qui distille dans une brûlerie coopérative ou syndicale, n'a pas à faire connaître les stocks en sa possession, tandis que celui qui distille à domicile peut être astreint à cette formalité. Quelle est la situation du bouilleur qui distille une partie de ses fruits à domicile et une partie à l'atelier public ou coopératif? Il n'est astreint à la déclaration que si les quantités produites à domicile dépassent 50 litres d'alcool pur par campagne.

La déclaration doit comprendre, dans les divers cas où elle est obligatoire, les quantités d'alcool qui se trouvent dans l'exploitation ou dans ses dépendances, sans qu'il y ait lieu de distinguer s'il y a ou non communication intérieure entre le local où sont emmagasinés les stocks et celui où s'effectue la distillation.

Elle doit être faite à la recette buraliste ou au bureau désigné pour recevoir les déclarations, au moment de la première distillation, lorsque l'importance des matières premières mises en œuvre est suffisante pour une production de plus de 50 litres. Lorsque le bouilleur procède, à domicile, pendant la même campagne, à des opérations successives de distillation inférieures chacune à 50 litres d'alcool pur, mais dont l'ensemble dépasse ce chiffre, les stocks doivent être compris dans la déclaration afférente à l'opération où le minimum de 50 litres est dépassé et doivent être mis, à ce moment, sous la main de la régie.

Les stocks peuvent soit donner lieu au paiement immédiat des droits (sans bénéficier de la remise de 10 pour 100), soit être pris en charge à un compte d'entrepôt, si le bouilleur le demande. Ces quantités en entrepôt profitent de la déduction ordinaire de magasin (de 3 à 7 pour 100).

En résumé, en ce qui concerne les stocks des récoltants, l'article 2 de la loi nouvelle distingue entre le bouilleur distillant plus de 50 litres d'alcool pur et ceux qui ont une production inférieure. Les premiers sont soumis à la déclaration et à l'imposition de leurs stocks; les seconds en sont exemptés, à moins que la distillation n'ait lieu dans un local communiquant intérieurement avec l'habitation; mais, dans ce dernier cas, si la déclaration est exigible, il n'y a pas lieu à imposition, car il s'agit là, au sens de la loi, d'une mesure d'ordre prise pour assurer la régularité du compte et dans l'intérêt du bouilleur de cru lui-même, qui, au moment de la vérification des résultats de la distillation, échappe, par sa déclaration, aux soupçons d'avoir alimenté frauduleusement son stock à l'aide d'excédents de rendement ou de distillations clandestines.

(à suivre.) G. THOMAS.

AU SUJET DES DECLARATIONS DE RECOLTE

J'ai remarqué les commentaires de M. Marcel Pomier-Layrargues, parus dans le numéro du 8 novembre, au sujet des déclarations de récolte.

Les explications avec lesquelles il croit pouvoir justifier la disparition du stock que faisaient prévoir les statistiques — stock auquel tout le monde a cru — m'ont vivement intéressé.

Je regrette cependant qu'ayant discuté la « majoration » les déclarations de récolte, il ait négligé un facteur non moins important, celui de la « multiplication »; il s'est contenté de traiter ce facteur: « d'exagération vraiment désobligeante ».

Il se plaint que personne ne cite des chiffres? Simplement et sans commentaires je lui soumets les chiffres officiels et contrôlables suivants:

En 1919, il y a eu 1.134.719 déclarations; en 1920, il y en a eu 1.234.866, soit une augmentation de plus de 100.000 en un an. En 1922, il y a eu 1.408.951 déclarations, soit en trois ans une augmentation de 274.232 déclarations.

Ainsi, au moment où le dépeuplement des campagnes inquiète les Pouvoirs publics, seule la viticulture française aurait augmenté sa population de plus d'un quart de million d'exploitants, sans parler de leur famille!...

Les déclarations de récolte n'étant, en l'état actuel de la législation, ni contrôlées, ni contrôlables, nous discutons sur des chiffres imprécis — parfois suspects — et comportant toujours des inconnus trop grands, pour que toutes les explications et toutes les opinions ne soient pas admises.

Je suis absolument de l'avis de M. Pomier quand il dit: « La conclusion qui se dégage de cette lamentable campagne est que nous ne tirons pas des statistiques tout le parti que nous pourrions. »

Mais, même en admettant que pour 1922 le chiffre de la déclaration de récolte fut exact, cela prouverait que la déclaration, sous sa forme actuelle, est insuffisante puisqu'il y a plus de 15 ans qu'elle existe, et que nous n'avons pu encore déterminer le coefficient de la consommation en franchise.

Avec le contingentement que j'envisage, nous aurions pu connaître approximativement, dès décembre 1922, les disponibilités maxima susceptibles d'être fournies à la consommation taxée — et nous aurions eu alors une précision de plus qui probablement aurait atténué — sinon évité — la crise très grave dont nous avons tous souffert.

Je ne tiens d'ailleurs pas d'une façon particulière à l'application du contingentement; toute mesure qui permettrait le contrôle des déclarations — même sans sanctions — aurait l'approbation de la majoration des viticulteurs. Par exemple: l'affichage par la Régie (à une date aussi rapprochée que possible de la déclaration de récolte) de la totalité des sorties de cave de chaque déclarant, avec en regard de ce total, le chiffre de sa déclaration de récolte pour l'année précédente.

La déclaration de récolte fut un progrès énorme. Le contrôle en est le complément naturel et indispensable, et serait un nouveau progrès — progrès qui doit être désiré par tout viticulteur sérieux, dans l'intérêt même de la viticulture.

Il ne faut d'ailleurs pas perdre de vue que si nous, viticulteurs, nous sommes incapables de mettre de l'ordre dans nos déclarations, le commerce lui n'hésitera pas à vouloir le faire.

Ayons donc le courage de faire la chose nous-mêmes et à notre mesure, n'attendons pas que l'initiative de la Chambre de Commerce de Narbonne, suivie et appuyée par d'autres organisations commerciales, nous impose quelque chose qui ressemblerait beaucoup à l'exercice.

S. Rouquette,
Propriétaire-viticulteur,
Maire de Fons (Gard).

LA DELIMITATION DES CORBIERES

Le Tribunal civil de Carcassonne a jugé une affaire qui intéresse les viticulteurs.

Il s'agit de la délimitation des Corbières.

Faisant application de la loi du 6 mai 1919, il a décidé que :

Dans l'arrondissement de Carcassonne, pourraient seuls prétendre à l'appellation de « vins des Corbières » les vins qui seront récoltés dans une aire de production comprenant les cantons de Tuchan et de Lagrasse en entier et pour le canton de Capendu : les communes de Capendu, Barbaira, Comigne, Douzens, Floure, Monze et Moux ; pour le canton de Monthoumet, les communes de Davejean, Dernacueillette, Félines-Termenès, Lairière, Lanet, Laroque-de-Fa, Massac, Montjoi, Palairac, Soulatge, Termes, Vignevieille et Villerouge-Termenès.

2° Les vins qui proviennent de cépages de Grenaches, Picpouls, Carignans, Terrets-noirs ou cépages similaires sans mélange, ou avec un mélange de 10 pour cent au plus avec ceux provenant de cépages d'Aramons, de Terrets bourrets ou blancs, d'hybrides Bouchets ou de Producteurs Directs.

3° Qui ne proviennent pas de vignes arrosées ou sur espaliers, ni de vignes grêlées ou inondées, mal constituées ou malades et qui ne sont pas, d'autre part, obtenues par des procédés dits de surpressurage ou de diffusion.

4° Qui ont une robe d'un rouge vif ou pourpre.

5° Qui ont un titrage naturel alcoolique de 10 degrés au minimum au petit Malligand.

D'autre part, le Tribunal civil de Narbonne a statué dans le même sens pour les cantons de son ressort.

Ainsi, se trouve résolue une question qui met fin à de nombreuses polémiques et controverses, et qui sauvegarde les intérêts des propriétaires intéressés.

O. S.

ACTUALITÉS

L'orientation des exportations de vins d'Algérie en France (H. R.). — La Commission d'utilisation du blé. — Le prix du lait. — Recueil d'exploitations vacantes. — Concours pour la nomination de deux inspecteurs de l'Agriculture en Tunisie. — Commission des cidres. — Enquête sur les diverses espèces de corbeaux. — Nouvelles attributions de l'Institut des recherches agronomiques : recherches scientifiques pour le perfectionnement des plantes cultivées. — La sériciculture française en 1923. — Foire nationale de semences. — Le marché des blés (Henry Chéron). — Le cinéma agricole. — Création du Conseil supérieur de la sériciculture. — L'électrification des campagnes. — Marine nationale.

L'orientation des exportations de vins d'Algérie en France

Sous ce titre, le Bulletin de l'Office du gouvernement général de l'Algérie, publie une série de statistiques concernant nos grands ports de commerce importateurs de vins d'Algérie.

Avant la guerre, sur une moyenne annuelle de 5.754.771 hectolitres de vins importés la répartition était la suivante :

Ports de la Manche et de la Mer du Nord : 3.132.955 hl. ; Ports de la Méditerranée : 1.660.151 hl. ; Ports de l'Océan : 961.665 hl.

Ce qui représente les proportions suivantes :

54.6 % pour les ports de la Manche et de la mer du Nord ;
28.7 % pour les ports de la Méditerranée ;
16,7 % pour les ports de l'Océan.

Par ports : Rouen s'adjuge la 1re place : 50 % environ des importations totales de vins d'Algérie passent par ce port. Puis viennent :

Marseille avec 13.3 % ;
Cette, avec 12 % ;
Bordeaux, avec 8,2 %.
Nantes, avec 3,4 %.

Enfin, par ordre d'importance : Le Havre, Nice, Brest, Dunkerque, La Rochelle, Saint-Nazaire, Bayonne, Toulon, Saint-Louis du Rhône.

Pendant la guerre, le trafic des importations prend une orientation différente. Les ports de la Méditerranée voient leurs importations augmenter et cela au détriment des ports de la Manche et de l'Océan. Il faut voir là l'un des effets de la guerre sous-marine.

Pendant ces dernières années, les importations semble devoir s'établir comme avant la guerre : En 1919, 59.8 % des importations totales se faisaient par les ports de la Méditerranée ; 29.9 % par les ports de la Manche et de la Mer du Nord. Enfin, 10.3 % par les ports de l'Océan.

En 1920 : les proportions relatives sont les suivantes :

Ports de la Méditerranée : 58,1 % ;
Ports de la Manche et de la Mer du Nord : 32 % ;
Ports de l'océan : 9.9 %.

En 1921 :
Ports de la Méditerranée : 43,5 % ;
Ports de la Manche et de la Mer du Nord : 44.4 % ;
Ports de l'Océan : 9.9 %.

Et les proportions pour les divers ports tendent à s'établir aux chiffres d'avant-guerre. C'est Rouen qui est ainsi le grand port importateur des vins

algériens. En 1921, sur 4.066.000 hectos importés, 1.361.000 sont passés par Rouen. Bordeaux par contre est en régression et cela semble être une conséquence de la situation précaire de son commerce des vins, très fortement atteint par la prohibition américaine et la crise générale des vins de luxe.

H. R.

La Commission d'utilisation du blé. — La Commission d'utilisation du blé s'est réunie le 30 octobre, sous la présidence du ministre de l'Agriculture, M. Henry Chéron a rappelé qu'il avait fait procéder depuis plusieurs mois, sur les divers points de la France, par M. l'inspecteur général Félix Laurent, à une enquête sur les rapports des prix du blé, de la farine et du pain et sur les conditions du travail de la meunerie et de la boulangerie. La séance a été consacrée à l'audition de ce rapport pour lequel l'inspecteur général a reçu les félicitations unanimes de la Commission.

Il a été décidé qu'il serait distribué à tous les membres et discuté à la prochaine séance.

Au cours de la réunion, M. Frédéric Bertrand, président de la Confédération générale des associations agricoles des régions dévastées, a tenu à répondre à l'appel qui a été fait par le ministre de l'Agriculture dans une récente circulaire. Il a déclaré que si les agriculteurs n'ont pas apporté ces temps derniers, en plus grande quantité, leur blé sur le marché, c'est parce que le mauvais temps que nous avons traversé, retardant les travaux agricoles, n'a pas permis d'effectuer les battages. Les agriculteurs, a dit M. Bertrand, ne sont pas des spéculateurs. Ils subissent les cours et ne les font pas et le gouvernement peut compter sur eux pour fournir normalement leur blé à la consommation nationale, dès que le temps va le leur permettre.

Le prix du lait. — Le ministre de l'Agriculture a reçu le 31 octobre M. Paul Mercier, député des Deux-Sèvres et président de la Société française d'encouragement à l'industrie laitière, et M. Henry Girard, président de la Confédération Générale des Producteurs de lait. Il les a entretenus de la question du prix du lait à Paris et leur a demandé de faire effort auprès de leurs adhérents pour que ce prix ne dépasse pas cet hiver celui de l'an dernier. Les deux présidents ont déclaré que, malgré les charges croissantes qui pèsent sur la production et bien que celle-ci ne reçoive en général sur la vente du lait qu'un peu plus de la moitié du prix payé par le consommateur, ils tenaient à répondre à l'appel du gouvernement et qu'ils allaient adresser à leurs adhérents une circulaire en ce sens.

Les deux présidents ont ajouté qu'ils se faisaient forts d'obtenir l'adhésion de leurs mandants, mais ils ont exprimé le désir que, pour l'avenir, la question des frais de production du lait fût étudiée par un organisme qui pourra éclairer à tout moment le gouvernement et l'opinion.

Recueil d'exploitations vacantes. — Le ministère de l'Agriculture (Service de la main-d'œuvre agricole, 78, rue de Varenne, à Paris), continuant son enquête sur les petites et moyennes exploitations agricoles disponibles (à vendre, à louer ou à prendre en métayage), prépare la publication d'un nouveau recueil d'exploitations vacantes.

Les propriétaires ou les notaires désirant signaler gratuitement dans ce recueil à paraître de petites et moyennes exploitations vacantes, en vue de faciliter leur reprise, doivent faire parvenir sans retard tous renseignements utiles au service intéressé.

Concours pour la nomination de deux inspecteurs de l'Agriculture en Tunisie. — Un concours général sur épreuves sur titres sera ouvert à la direction générale de l'Agriculture, à Tunis, le 16 janvier 1924, pour deux postes d'inspecteur de l'Agriculture, l'un affecté à la circonscription du Nord avec ré-

sidence à Tunis, l'autre affecté à la circonscription du Centre-Sud, avec résidence à Sfax.

Pour renseignements complémentaires, s'adresser à la direction générale de l'Agriculture, du Commerce et de la Colonisation, à Tunis.

Commission des cidres. — La Commission des cidres s'est réunie le 30 octobre, au ministère de l'Agriculture, sous la présidence du ministre de l'Agriculture. Elle a définitivement arrêté le projet de modifications à apporter au règlement d'administration publique du 28 juillet 1908, qui fixe les conditions que doivent remplir les cidres au regard de la loi du 1er août 1905.

Une discussion s'est ensuite engagée sur la question du prix du cidre. La Commission, en ce qui concerne la distillation, a été d'avis que la question fût étudiée d'accord avec les représentants des régions viticoles, en vue de la discussion du futur régime de l'alcool. Une sous-commission, comprenant MM. Lefas, Lemonnier, Legris, Capron et Molinié, a été nommée pour atteindre ce but.

Pour ce qui est du prix des pommes, la Commission a constaté qu'une baisse très notable s'était produite ces derniers jours et que le prix actuel, étant donné la diminution du pouvoir d'achat de l'argent, correspond à peine au cours d'avant-guerre pour une récolte similaire à celle de cette année. La Commission a constaté, ensuite, que le chiffre des exportations, insignifiant par rapport à la production générale, n'avait pas été de nature à influencer les prix.

Les délégués des régions cidricoles vont au surplus se mettre en rapport avec les exportateurs pour veiller à ce que les exportations soient limitées de bonne volonté, de façon à maintenir des cours raisonnables.

La Commission, sous le bénéfice de ces observations, s'est prononcée contre toute mesure administrative qui porterait atteinte à la liberté du commerce.

Enquête sur les diverses espèces de corbeaux. — Parmi les animaux qui vivent en liberté dans la nature, l'agriculture compte de précieux auxiliaires, des ennemis plus ou moins onéreux, et des êtres indifférents dont les dégâts compensent les services. Faute d'études méthodiques, de graves erreurs peuvent être commises, soit dans les déterminations spécifiques, soit dans le classement économique de ces animaux.

Pour arriver à agir en connaissance de cause, de larges enquêtes et des études précises sont nécessaires, et l'Institut des Recherches agronomiques porte sur les diverses espèces de corbeaux ses premiers efforts en ce sens.

Un questionnaire au sujet des mœurs de ces oiseaux et des dégâts qu'ils commettent est envoyé à tous ceux qui en font la demande à l'Institut des Recherches agronomiques (42 *bis*, rue de Bourgogne, Paris). Les réponses parvenant des diverses régions de la France fourniront une documentation des plus utiles.

Nouvelles attributions de l'Institut des recherches agronomiques : recherches scientifiques pour le perfectionnement des plantes cultivées.

Décret. — Article premier. — Les recherches scientifiques pour le perfectionnement des plantes cultivées sont assurées par l'Institut des Recherches agronomiques, à l'aide :

1° D'une station centrale ;
2° De stations régionales.

Art. 2. — La station centrale est chargée :

1° De constituer des collections complètes des meilleures variétés françaises ou étrangères des plantes cultivées ;

2° De réunir toute la documentation scientifique et administrative française et étrangère concernant la phytogénétique ;

3° De procéder, avec l'aide des stations régionales, à toutes recherches et expériences susceptibles de déterminer les caractères, les aptitudes, les mérites et les défauts des meilleures variétés connues ou d'aboutir à l'obtention de variétés nouvelles, supérieures aux variétés existantes.

Art. 3. — Indépendamment de l'exécution des recherches et expériences dont le programme leur est fixé par la station centrale, les stations régionales sont chargées de procéder, d'accord avec les offices agricoles départementaux ou régionaux, à l'expérimentation, dans les conditions de la pratique, des variétés anciennes ou nouvelles dont la culture paraîtra devoir être préconisée dans la région.

Les dépenses d'organisation, d'entretien et de fonctionnement des centres d'expérimentation sont à la charge des offices agricoles qui en ont demandé la création.

Art. 4. — La multiplication et la conservation des variétés dont l'expérimentation, poursuivie dans les conditions ci-dessus indiquées, a démontré les mérites, sont assurées par les offices agricoles départementaux et régionaux.

La vente aux agriculteurs de ces variétés est organisée par lesdits offices, qui créent, à cet effet, des associations de « sélectionneurs », lesquelles fonctionnent sous leur contrôle.

La sériciculture française en 1923. — Le « Journal officiel » a publié le 30 octobre les résultats de l'enquête effectuée chaque année par le ministère de l'Agriculture sur la situation de l'industrie sericicole en France. Dans l'ensemble, ces résultats sont particulièrement intéressants et indiquent une augmentation sensible du nombre de graineurs et des quantités de cocons produits.

La production des cocons frais dépasse 3 millions de kilogs, en augmentation de 600,000 sur l'année dernière. Le kilogramme de cocons frais vendus pour le filage, qui était payé en moyenne 7 fr. 38 en 1918, 14 fr. 41 en 1922, a attein 19 fr. 47 en 1923 ; ce relèvement des prix a entraîné l'augmentation de la production.

Les graineurs étaient au nombre de 48,924 en 1921. Ils atteignent en 1923 le chiffre de 60,755.

Foire nationale de semences. — Une Foire nationale de semences sera organisée par l'Office agricole départemental de la Seine, avec le concours de l'Office régional du Nord, sous le patronage de M. le ministre de l'Agriculture, du samedi 19 au dimanche 27 janvier 1924, Grand Palais des Champs-Elysées. Cette manifestation coïncidera avec le troisième Salon de la Machine Agricole.

Pour tous renseignements, s'adresser au Commissariat général, 63, rue de Varenne, Paris, 7e.

Le marché des blés. — Le Ministre de l'Agriculture a adressé le 27 octobre à MM. les préfets et à MM. les directeurs des services agricoles la circulaire suivante :

« J'ai eu récemment l'occasion de saisir la justice d'un tract distribué dans les campagnes et qui conseille aux agriculteurs de garder leur blé au lieu de le livrer normalement à la consommation nationale.

« Il vous appartient de les mettre en garde contre ces appels coupables de la spéculation. Il faut le faire à la fois dans l'intérêt public et dans leur intérêt propre. Toute restriction dans les offres ne peut que favoriser les importations étrangères, dont nous devrions à tout prix nous passer. Ces importations n'aggraveraient pas seulement la dépréciation du franc, elles pèseraient sur la récolte française. Après avoir provoqué une hausse injustifiée, elles entraîneraient une baisse normale dont l'agriculture serait la victime et dont seule la spéculation profiterait.

« Soucieux à la fois d'encourager la production nationale et de défendre les intérêts généraux du pays, je vous prie de signaler aux cultivateurs de votre département la présente communication. Je connais assez leur sens avisé et leur patriotisme pour être sûr qu'ils voudront bien entendre les conseils du ministre de l'Agriculture. « Henry Chéron. »

Le cinéma agricole. — La commission chargée de l'application de la loi du 5 avril 1923, sur le cinéma agricole, s'est réunie au ministère de l'agriculture, sous la présidence de M. Massé, sénateur.

Sur sa proposition, le ministre a décidé d'organiser le développement méthodique du cinéma dans les conditions suivantes :

1° En constituant au musée pédagogique, 41, rue Gay-Lussac, à Paris, une collection de films agricoles en attendant qu'il puisse être créé une cinémathèque près de chaque office régional agricole. Ces films seront mis gratuitement à la disposition des offices départementaux agricoles qui en feront la demande ;

2° En concourant par une subvention de la moitié des dépenses et dans la limite des crédits dont l'administration dispose à l'acquisition qui sera faite par les offices départementaux agricoles qui en exprimeront le désir, d'appareils conformes aux modèles adoptés par le ministre de l'instruction publique.

Dès maintenant, l'administration dispose des ressources nécessaires pour contribuer à l'acquisition d'un appareil par département. L'effort sera continué en 1924.

Les demandes devront être adressées par les offices au ministère de l'agriculture, direction de l'agriculture, premier bureau.

En outre, sur la proposition de la commission, l'Institut national agronomique, les écoles nationales de Grignon, de Montpellier, de Rennes et diverses écoles d'agriculture qui en ont fait la demande, viennent d'être dotées d'un cinéma.

Création du Conseil supérieur de la sériciculture. — Un décret en date du 10 octobre 1923, rendu sur la proposition du Ministre de l'Agriculture, institue un Conseil Supérieur de la sériciculture. Ce Conseil sera chargé d'étudier toutes les questions relatives à la sériciculture, et spécialement : la production de la feuille de mûrier, l'élevage et le grainage du ver à soie, les conditions économiques de vente et les rapports de l'industrie sericicole avec le moulinage, la filature et le tissage de la soie.

Dans l'exposé des motifs, le Ministre de l'Agriculture souligne la nécessité de rechercher les mesures propres à rendre à l'élevage du ver à soie son ancienne importance.

En atteignant ce but, on augmentera la prospérité de nombreuses régions rurales. Elles trouveront dans cette production des ressources appréciables d'autant plus que celle-ci peut être réalisée dans les meilleures conditions avec la main-d'œuvre familiale et qu'elle convient spécialement à la petite exploitation. En outre, on assurera à la filature et au tissage un approvisionnement normal en soie de qualité supérieure, et on réduira les importations de matières premières étrangères.

L'électrification des campagnes. — Le règlement d'administration publique prévu par la loi sur l'électrification des campagnes et qui est élaboré en ce moment, après consultation des ministères intéressés, va être soumis au Conseil d'Etat, dès la rentrée de cette Assemblée.

D'autre part, le Ministre de l'Agriculture a fait préparer une notice destinée à faire connaître aux intéressés les méthodes à suivre pour établir des réseaux ruraux d'électricité et bénéficier des subventions et avances de l'Etat.

Cette notice sera publiée aussitôt après la signature du règlement d'administration publique.

Marine nationale. — Adjudications à Toulon, 12 décembre 1923 :

6.250 hectolitres de vin rouge à 12°, non logé, en lot de 500 ou 250 hectos.

19 décembre 1923 :

11.000 hectolitres de vin rouge à 9°, non logé, en 2 séries de 5.500 hectolitres par lots de 500 ou lots de 250 hectos.

Pour renseignements, s'adresser à M. le Chef du Service des Subsistances de la Marine, à Toulon ou au Ministère de la Marine (Bureau des Subsistances).

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 15 à 1 fr. 80 le litre.

Vins rouges : 1er choix, 340 francs et au-dessus ; 2e choix, 330 à 340 francs ; 3e choix, 320 à 330 francs. *Vins blancs :* 355 francs. *Vin blanc dit de comptoir :* 375 francs et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 600 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 625 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 275 à 300 fr. ; vin blanc de 310 à 340 francs.

Champagne. — Au cours d'une importante réunion tenue entre les représentants des négociants en vins de Champagne et des vignerons, les prix des raisins pour la vendange 1923 ont été arrêtés sur les bases suivantes : 3 fr. 50 le kilog, soit 1.400 francs la pièce pour les grands crus classés ; les autres crus sont payés suivant leur situation et leur pourcentage par rapport aux grands crus.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1923, de 310 à 360 francs la pièce nue.

Vins de Cahors : de 10 à 11° 1/2, de 85 à 95 francs l'hectolitre. Dans le Lot la récolte a été déficitaire d'un tiers ; la qualité est supérieure à l'année dernière.

Algérie. — Vins rouges nouveaux toutes qualités réunies, de 7 fr. » à 8 fr. 50 le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 9° à 12°, de 7 fr. » à 8 fr. 75 le degré. Les vins rosés de » fr. à » fr. » le degré.

Midi. — *Nîmes (26 novembre 1923).* — *Cote officielle :* Vins rouges de 7° à 10°, de 57 à 80 francs l'hectolitre. Montagne supérieur, de » à » fr. ». Suivant qualité et date d'enlèvement. Blanc, de » à » fr. ; Costières de 11° à 12°, de 90 à 105 francs l'hectolitre. Aramon blanc, de » à » francs, rosé paillet, gris, de » fr. » à » fr. » le degré. Trois-six à 86°, 700 à » francs. Eaux-de-vie de marc à 52°, 400 fr. à » francs.

Montpellier (13 novembre). — Vins rouges 1923, de 7° 1/2 à 9° de 57 à 70 francs logé. Vins supérieurs 9° à 10°, de 70 à 80 francs le degré ; vins rosés, de 9° à 10° 1/2, de 8 fr. 25 à 8 fr. 50 le degré. Vins blancs, de 80 fr. » à 90 fr. » l'hectolitre. Eau-de-vie et trois-six à 86°, de 700 à » francs ; marc à 86° 655 à » francs. Eau-de-vie de marc à 52°, » à 390 francs.

Béziers (30 novembre). — Récolte 1923 logée : Vins rouges sont traités de 8° à 11°, de 64 à 92 francs ; de » à » fr ; de 10° à 11°, de » à » francs ; vins rosés, de 7 fr. 75 à 8 fr. 50 le degré. Vins blancs Bourret et Picpoul, de 8 fr. 50 à 9 fr. le degré. Récolte : Trois-six de vin, 86°, de 700 à » francs ; eau-de-vie de Béziers, 52°, de 480 à » fr. ; trois-six de marc, 86°, 675 fr. à » francs ; eau-de-vie de marc, 52°, 400 fr. à » fr. l'hectolitre nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 2 décembre 1923.

Récolte 1923, cours des vins : de 8 fr. » à » fr. » le degré, pour les retiraisons immédiates, de 8 fr. » à 8 fr. 50 le degré pour les vins logés. Avec prime pour les vins déclarés Minervois.

Carcassonne (1er décembre). — Vins : Récolte 1923, en logés, de 8° à 12°, de 64 à 100 francs l'hectolitre. En sous-marcs, de » fr. à » fr. » le degré environ l'hectolitre nu pris chez le récoltant tous frais en sus. Trois-six de vin 86°, de » à » francs, trois-six de marc 86°, de » à » francs, eau-de-vie de marc 52°, de » à » francs.

Perpignan (1er décembre). — Vins : Récolte 1923 : Vins de Maury, de 15 à 17°, de 220 à 240 francs l'hectolitre. Récolte 1923 : Vins rouges de 8 à 10°, de 64 à 80 francs ; de 10 à 12°, de 80 à 100 francs l'hectolitre ; ces prix s'entendent l'hecto nu pris à la cave du récoltant, tous frais en sus. Trois-six de vin à 86°, à 700 francs ; trois-six de marc, à 86°, » francs.

Céréales. — Prix des céréales : blé, 90 fr. 00 à 93 fr. 00, orges 64 fr. à 77 fr. 50, escourgeons, 67 fr. 00 à 71 fr. 50 ; mais, 75 fr. à 77 fr. 00 ; seigle, 68 fr. 00 à 71 fr. ; sarrazin, 70 fr. 00 à 73 fr. 00 ; sorgho, » fr. à » fr. » ; fèves, » fr. ; avoines, 57 fr. 00 à 60 fr. 00. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 80 fr. 82. — Buenos-Ayres, 68 fr. 37. — Chicago, 72 fr. 11. — Sons, 44 fr. 00 à 70 fr. 00.

Pommes de terre et légumes secs. — saucisse rouge, de 40 à 52 fr. ; chair blanche, de 40 à 54 fr. ; jaune commune, de 44 à 46 francs ; Hollande de 65 à 85 francs.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 95 à 125 fr. ; paille d'avoine, de 95 à 125 fr. ; paille de seigle, 100 à 130 fr. ; foin, 125 à 170 fr. ; luzerne, 140 à 180 francs.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. » fr. » (Marseille) ; d'arachides blanc, 69 fr. 75 (Marseille) ; palmistes 46 fr. 50 ; de coprah, 69 fr. 25.

Esprits et sucres. — Alcool 99°, incotés ; Trois-six, Midi, à 86°, 700 francs. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 286 à 286 fr. 50.

Bétail (La Villette, le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 4 fr. 00 à 8 fr. 50 — Veaux, 5 fr. 50 à 10 fr. 80 — Moutons, 7 fr. 00 à 14 fr. 50. — Porcs, 6 fr. 00 à 10 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (kaïnite) 12-16 0/0 de potasse, 0 fr. 43 l'unité départ mines ; sylvinite riche 20-22 0/0 de potasse, 0 fr. 54 l'unité ; chlorure de potassium, 50/60 0/0, 0,90 l'unité. — *Engrais azotés :* La Nitragine fixant l'azote, dose pour un hectare, 30 francs. Les expéditions se faisant par colis postaux les frais sont insignifiants. — Nitrate de potasse (13 0/0 d'azote), 148 fr. à 165 fr les 100 kilogrammes ; sulfate d'ammoniaque (20/21), 110 francs. — *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 0/0 d'acide phosphorique), 19 fr. 00 à 22 fr. 50 les 100 kgr., suivant richesse et lieu d'expédition ; superphosphate d'os (G. M.) (0,5 0/0 d'azote, 16 0/0 d'acide phosphorique), 36 fr. 00. — Os dissous (2 0/0 d'azote, 10 0/0 d'acide phosphorique), » » francs. — Scories de déphosphoration 16/20, 0.95 l'un.

Sulfate de cuivre (24,9 0/0 de cuivre), de » » francs, départ usine. — **Soufre**, sublimé en sac, 72 fr. 00. — **Chaux**, » fr. 00.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Dattes de 300 à 420 fr. les 100 kilos. — Mandarines d'Italie : 180 à 260 fr. les 100 kg. — Oranges Algérie : 20 à 70 fr. les 100 kg. — Pommes communes : 70 à 170 fr. — Poires choix, 400 à 1.400 fr. — Citrons d'Italie : 10 à 30 fr. le 100. — Bananes : 38 à 100 fr. — Ail : 120 à 200 fr. — Champignons : 850 à 1.220 fr. — Endives françaises, de 300 à 550 fr. — Haricots verts Algérie : de 220 à 500 fr. — Artichauts Bretons : de 40 à 115 fr. le 100. — Choux-fleurs de Paris : de 100 à 275 fr. le 100 — Tomates de Algérie : de 160 à 240 fr. — Aubergines : de 20 à 40 fr le cent. — Raisins du Midi blancs : de 250 à 500 francs. — Raisins noirs, de 170 à 490 francs. — Noix vertes de 220 à 340 francs. — Marrons, de 130 à 150 francs.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE
du dimanche 25 Novembre au samedi 1er Décembre 1923.

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	1 »	— 1 »	0 »	0	... 25....	13 »	6 »	9. 5	0.2
Lundi.....	— 1 »	— 3 »	— 2 »	»	....26....	10 »	7 »	8. 5	7
Mardi.....	— 1 »	— 4 »	— 2. 5	»	....27....	8 »	» »	» »	»
Mercredi..	1 »	— 1 »	0 »	2	....28....	11 »	1 »	6 »	6
Jeudi.....	4 »	0 »	2 »	9	....29....	14 »	0 »	7 »	1
Vendredi..	6 »	2 »	4 »	6	....30....	12 »	2 »	7 »	3
Samedi....	6 »	— 2 »	2 »	»	.... 1....	6 »	0 »	3 »	48
	STRASBOURG					ALGER			
Dimanche.	1 »	— 2 »	— 0. 5	»	....25....	14 »	23 »	18. 5	»
Lundi.....	— 2 »	— 2 »	— 2 »	»	....26....	15 »	25 »	20 »	»
Mardi.....	0 »	— 1 »	— 0. 5	13	....27....	16 »	28 »	22 »	»
Mercredi..	1 »	— 1 »	» »	4	....28....	22 »	15 »	18. 5	0
Jeudi.....	2 »	— 1 »	0.5 »	9	....29....	18 »	14 »	16 »	13
Vendredi..	» »	2 »	» »	3	....30....	» »	12 »	» »	»
Samedi....	8 »	0 »	4 »	traces	.... 1....	13 »	8 »	10. 5	3
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche.	4 »	2 »	3 »	0.1	....25....	7 »	3 »	5 »	0.3
Lundi.....	» »	2 »	» »	25	....26....	3 »	1 »	2 »	9
Mardi.....	1 »	1 »	1 »	21	....27....	4 »	2 »	3 »	3
Mercredi..	3 »	2 »	2. 5	1	....28....	6 »	» »	» »	12
Jeudi.....	7 »	1 »	4 »	22	....29....	10 »	5 »	7. 5	14
Vendredi..	7 »	1 »	4 »	13	....30....	11 »	2 »	6. 5	»
Samedi....	5 »	2 »	3. 5	»	.... 1....	6 »	0 »	3 »	»
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche.	11 »	4 »	7. 5	traces	....25....	» »	— 3 »	» »	»
Lundi.....	13 »	» »	» »	traces	....26....	— 1 »	» »	» »	»
Mardi.....	17 »	9 »	13 »	3	....27....	» »	— 1 »	» »	0.1
Mercredi..	15 »	» »	» »	»	....28....	» »	1 »	» »	»
Jeudi.....	19 »	8 »	13. 5	0.6	....29....	» »	3 »	» »	5
Vendredi..	16 »	4 »	10 »	»	....30....	8 »	3 »	5. 5	0.2
Samedi....	12 »	7 »	9. 5	38	.... 1....	6 »	— 3 »	1. 5	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. Gte D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.